



Omoraisotto (omelette Di Riso)

Scritta il 13 October 2014 da Chef David



Ingredienti

- Carote: 1
- Cipolla/e: 2
- Ketchup: q.b.
- Latte: 1 dito
- Parmigiano: q.b.
- Patate: 1 grande
- Riso: 350 gr
- Sedano: 1 gambo
- Uova: 4
- Zucchine: 4 grandi

Categoria

Cucina Orientale, Secondi Piatti, Vegetariane,

Per quante persone: 4

Costo: 3.00€

Difficoltà: 3

Minuti: 35 min

Mi piace tantissimo unire la cucina giapponese con quella italiana. Provare a far incontrare in un piatto due culture che forse, uniche nel mondo, mettono la buona cucina in posizione di privilegio nella loro scala di valori.

Inoltre questo apre a tantissime possibilità originali e fantasione!

In questa ricetta facciamo incontrare il classico risotto all'italiana con l'omoraisu, un piatto giapponese "moderno", perchè nasce da un'interpretazione tutta nipponica della classica omelette. Questo piatto è molto apprezzato in giappone e nonostante sia stato ispirato dalla cucina occidentale ha radici profonde nella quotidianità del sol levante, tanto che la sua nascita risale a circa un secolo fa.

Presentiamo qui una versione con un semplice risotto con le zucchine, che tuttavia può variare a seconda degli ingredienti (ai funghi, agli asparagi, ai frutti di mare ad esempio).

Per prima cosa preparate le omolette.

Lavorate le uova con un pizzico di sale e aggiungete un dito di latte freddo. Sbattetele fino a montarle.

Scaldate una padella antiaderente con un filo d'olio, versate le uova nella padella fino a ricoprire con un strato sottile ma non troppo il fondo.

Appena cotta da un lato rigiratela e cuocetela del tutto. Io in genere per girarla la facevo roteare in aria con un rapido colpo di polso, per poi riprenderla al volo. Questo dava alla ricetta un non so che di ninja... Dopo averne rovinato diverse ho capito che forse era il caso aiutarsi con un piatto, onde evitare inutili rischi... :).

Impilate le omelette in un piatto piano, pronte per essere riempite.

A questo punto dedichiamoci a preparare il risotto.

In un pentolino a parte preparate il brodo con le patate, carote e sedano e mettetelo a bollire con un pizzico di sale a fuoco lento.

In una padella facciamo soffriggere della cipolla tagliata ad anelli sottili, appena la cipolla diventa dorata aggiungiamo le zucchine tagliate a rondelle.

Fate cuocere a fiamma alta 10 minuti circa le zucchine che nel frattempo hanno tirato fuori l'acqua contenuta all'interno, e aggiungete il riso a crudo per tostarlo un po' (rimarrà così più croccante). Io in genere uso il Riso Roma perchè lo trovo particolarmente adatto a risotti di questo tipo.

Dopo qualche minuto, quando l'acqua naturale è del tutto assorbita, iniziate ad aggiungere con un mestolo il brodo. Girate frequentemente, e aggiungete il brodo fino a terminare la cottura del riso asciugando del tutto l'acqua (circa 15 minuti).

Quando il riso è pronto aggiungete del prezzemolo tritato e un pizzico di parmigiano.

Farcite le omelette mettendo 3 cucchiari di riso per ognuna di esse, e arrotolatele su se stesse.

Guarnite con una spruzzata di [ketchup](#) (che a differenza di quanto si pensi è una salsa di origini orientali), come si fa in giappone... e... itadakimasu! (buon appetito!)